LES BONS PLANS

SHOPPING
HEBERGEMENT
GASTRONOMIE
VINS
MARCHE DE NOËL
EXPOSITIONS

CASSIS

S'ILLUMINE POUR NOËL

CASSIS, UN ART DE VIVRE

Niché entre le Cap Canaille et les Calanques, Cassis est naturellement tourné vers la Méditerranée.
Sa lumière et sa beauté mystérieuse font de ce petit port de pêche une destination privilégiée pour de nombreux visiteurs en quête de dépaysement. Gastronomie, vins, artisanat, culture, les cassidains savent recevoir.
Accueillir les visiteurs dans un cadre agréable et en toute sécurité est aujourd'hui une priorité pour la ville. « Les travaux de rénovation et d'embellissement du centre ancien ont déjà bien avancé, explique Jean-Pierre Teisseire, Maire de Cassis. Cela nous permet d'organiser un marché de Noël dans les conditions habituelles et de mettre en place des illuminations sur le thème de Venise qui feront briller la ville de mille feux. »
A l'occasion des fêtes de fin d'année la ville s'anime pour le bonheur des petits et des grands. Illuminations, marché de Noël, dégustation d'huile d'olive, crèche à l'Office du Tourisme.

Un vin, une AOC

Trois appellations se partagent le titre de plus ancienne AOC en France. Châteauneuf du Pape, Sauternes et ... Cassis !
Cette dernière a même fêté ses 70 ans en 2006. Preuve que la qualité est au rendez-vous. Ces 15 dernières années, les vins de l'appellation ont d'ailleurs évolué vers plus de finesse grâce, notamment, à la modernisation des modes de vinification et à l'introduction progressive de la Marsanne. Ce cépage adossé à la Clairette et, accessoirement, à l'Ugni Blanc, au Bourboulenc ou au Sauvignon compose le vin blanc de Cassis. Il apporte du gras, des arômes fins et de l'amplitude en bouche. 12 domaines composent aujourd'hui cette micro appellation (200 hectares)

qui s'étend du Cap Canaille en bordure de Méditerranée jusque dans les terres offrant des terroirs variés. Si l'on trouve un excellent rosé sur le vignoble cassidain, le blanc est connu à travers le monde et apprécié pour son caractère minéral et fruité.

L'agrément des vins de la récolte 2006 aura lieu le 18 janvier prochain.
A cette occasion, une dégustation est prévue à l'Oustau Calendal. Syndicat des Vignerons de Cassis - Tél. : 04 42 01 78 05

- Château de Fontblanche Vignobles Bodin
Tél. : 04 42 01 00 11
- Château de Fontcreuse
Tél. : 04 42 01 71 09
- Clos d'Albizzi
Tél. : 04 42 01 11 43
- Clos Ste Magdeleine
Tél. : 04 42 01 70 28
- Clos Val Bruyère
Tél. : 04 42 73 14 60
- Domaine de la Couronne de Charlemagne
Tél. : 04 42 01 15 83
- Domaine de la Ferme Blanche
Tél. : 04 42 01 00 74
- Domaine des Quatre Vents
Tél. : 04 42 01 88 10
- Domaine du Bagnol
Tél. : 04 42 01 78 05
- Domaine du Paternel
Tél. : 04 42 01 77 03
- Domaine Saint-Louis Jayne
Tél. : 04 42 01 07 26
- Domaine La Dona Tigana

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CALANQUES : EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

Site protégé et féerique, les calanques de Cassis se visitent tout au long de l'année. Les bateliers de la ville assurent au minimum deux rotations par jour durant la période hivernale (11h et 14h30 en fonction de la météo et de la fréquentation touristique). Pendant les vacances scolaires de Noël, un service est assuré toute la journée. Vous aurez le choix entre plusieurs destinations : le circuit des trois calanques (Port Miou, Port Pin et En Vau), celui des 5 calanques avec en plus celles de L'Oule et Devenson ou la visite complète des 8 calanques avec en prime : Oeil de Verre, Sugiton et Morgiou.

■ Billetterie directement à l'embarquement des bateaux, Quai Saint Pierre

Tél. 04 42 01 90 83 www.cassis-calanques.com

© J. Lévy

PORTRAIT

Grégory Scicluna, photographe

Il a posé ses valises à Cassis en 1995 après un voyage autour du monde. Enfant, il était fasciné par la lumière de ce petit port de pêche. Aujourd'hui, il capture toujours avec la même passion ces petits moments d'éternité.

«Couleur Cassis», votre galerie recèle des trésors visuels. Pourquoi un tel amour pour cette ville?

G. S. J'y ai grandi et même vécu près de la plage du Bestouan au bord de l'eau. J'ai toujours été fasciné par la lumière et par la mer. Je l'ai quittée un temps. Après l'Ecole des Beaux-Arts, j'ai en effet voyagé autour du monde pendant 7 ans. Après de nombreux reportages en Australie, Nouvelle Zélande, Tahiti... je m'y suis réinstallé.

Vous êtes un peu la mémoire de la ville?

Je me considère comme un témoin visuel de la vie des cassidains et des lumières qui passent sur la ville. Je veille sur les couchers de soleil et les tempêtes chaque jour, chaque saison. J'ai même constitué une galerie de portraits d'environ 200 cassidains.

Galerie Couleur Cassis

Tél. : 04 42 01 35 43

AGENDA

Atelier de fabrication de confitures au four banal datant du 17e siècle

Les 16 et 17 à l'angle de la rue Thérèse Rastit et de la rue du Four. Sur réservation à l'Office de Tourisme Tél. : 0892 259 892

L'Oustau Calendal

"La Nativité dans le port de Cassis"

Du 15 décembre 2006 au 2 février 2007 à l'Office de Tourisme. Cette crèche d'un nouveau genre mettra en scène le port de Cassis et ses façades colorées. Les barquettes miniatures seront prêtées par le chantier naval Trapani, les santons imaginés et réalisés gracieusement par Jean-Louis Castelain, santonnier Aubagnais. Les décors seront confectionnés par les "petites mains" de l'Office de Tourisme.

Dégustation d'huile d'Olive, AOC Baux-de-Provence

En Décembre, à l'Oustau Calendal.

Il n'y a pas une huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence, terre de l'olivier par excellence, mais des huiles d'olive et des crus différents. Leur spécificité provient d'un assemblage de variétés d'olives, propre à chaque moulinier, qui offre aux huiles toute une palette de saveurs. Un chef vous guidera dans les mariages gourmands: quelle huile se marie le mieux avec le poisson, les viandes, les légumes, ... Le Four banal devrait accueillir un atelier de fabrication de confitures de Provence destiné aux plus jeunes. Les inscriptions se feront à l'Office de Tourisme.

Animation "Sucre filé"

le 2 décembre, à 10h à la Bibliothèque.

Spectacle de marionnettes

les 16 & 17 décembre, à 15h Cour d'honneur de l'Hôtel de Ville.

Concert "Féérie musicale de Noël"

le 16 décembre, à 20h à l'Eglise St Michel.

Sur inscription au 04 42 01 77 73

Après le concert, dégustation de la soupe de poisson préparée par le restaurant "La Vieille Auberge" et des 13 desserts.

Exposition et Concours de crèches

Du 4 au 19 décembre

La Pastorale Maurel

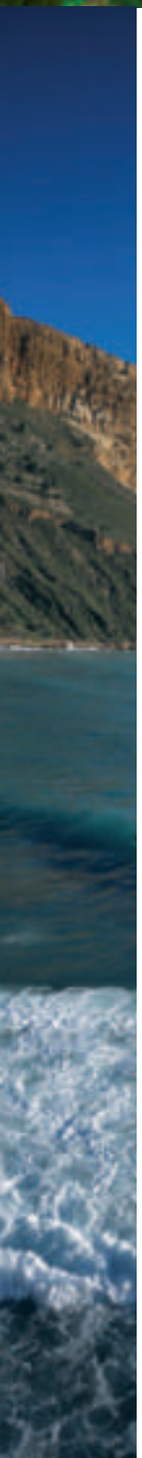
le dimanche 7 janvier 2007, à 14h30 jouée et chantée en Provençal, par le Groupe Calendal.

PUBLI-REPORTAGE

Cassis hôtel

Résidences de charme, hôtels, chambres d'hôtes, Cassis regorge d'adresses atypiques pour le gîte.
Face au port pour profiter de la lumière du lever au coucher du soleil.
A proximité de la mer pour des balades matinales à la rencontre des pointus de retour de la pêche où côté jardin pour apprécier le calme et l'ambiance d'un village provençal.
Laissez-vous bercer par la douceur de vivre de ce joyaux de la Méditerranée.

SÉJOUR DE FÊTES



Le Royal Cottage ***

Plus qu'un hôtel, c'est un décor de rêve. Une lumière contemporaine éclaire ses 25 chambres avec une grande terrasse. Ce petit paradis au coeur d'un jardin luxuriant à 5 minutes à pied de la plage et à proximité de nombreux golfs vous tend les bras. Partenaire de l'Open Golf Club et du Golf Pass Provence, le Royal Cottage est la destination de vos vacances.

■ 6, avenue du 11 novembre
Tél. : 04 42 01 33 34
www.royal-cottage.com

Le Clos des Arômes **

Hôtel de charme situé à 200 mètres de la plage, le Clos des Arômes est composé de 14 chambres aux couleurs de la Provence et d'une terrasse ombragée. Rien de tel l'hiver qu'une petite soirée gourmande au coin du feu. Le restaurant vous propose en effet sa carte aux saveurs méditerranéennes : Risotto de fruits de mer, Saint-jacques poêllées à l'ail. Animations musicales, soirées à thèmes et dîners réveillons.

■ 1, rue Abbé P. Mouton
Tél. 04 42 01 71 84
www.le-clos-des-aromes.com

Hôtel Mahogany ***

Profitez de l'ensoleillement privilégié de Cassis dès votre petit-déjeuner grâce à la vue imprenable des 30 chambres avec terrasse. 19 d'entre elles dominent la mer. Les chambres côté jardin avec leur sol pavé de terre cuite, leurs murs peints à la chaux et leur mobilier sont chaleureuses et typiquement provençales. Un déjeuner s'impose sur la terrasse panoramique avec en face le splendide Cap Canaille et la mer.

■ Plage du Bestouan
Tél. : 04 42 01 05 70
www.hotelmahogany.com

La Rade ***

Notre hôtel de 28 chambres dont une suite junior est situé à 100 mètres du port et de la première plage à quelques pas des célèbres calanques. L'hotel 3 *** La Rade entièrement renové s'avance tel un navire vers la mer, vous offrant une vue panoramique et imprenable sur la baie de Cassis et le Cap canaille (la plus haute falaise d'europe).

■ 1, avenue des Dardanelles
Tél. : 04 42 01 02 97
www.hotel-cassis.com

Cassitel **

Le Cassitel, c'est tout le charme d'un hôtel de bord de mer. Avec la vue sur le port ou côté village, chacun pourra apprécier l'authenticité des lieux et de ses habitants. Tout rapelle la Provence, de la décoration aux couleurs ocres. La lumière est omniprésente dans chacune des 31 chambres de l'hôtel. Ouvert toute l'année.

■ Place Clémenceau
Tél. 04 42 01 83 44
www.hotel-cassis.com

CASSIS PRATIQUE

Détendez-vous.
Ils s'occupent de tout!
Profiter de son séjour cassidain en toute sérénité. C'est possible grâce à «PressinGrairi» qui met à votre disposition tout un panel de services haut de gamme. Du pressing à la couture en passant par le repassage et la location de linge. Il prend même en charge votre véhicule et vous le rend comme neuf. «GRAIRI inC» réalise même les travaux d'entretien de votre propriété 7 jours sur 7. PressinGrairi - 34, rue de l'arène
Tél/Fax : (0033) 04 42 01 10 36

Une virée à Cassis tout confort
Mettre les pieds sous la table et se laisser dorer au soleil de Cassis à l'abri du Cap Canaille, le rêve !
Les loueurs de meublés proposent une sélection complète de locations de vacances, appartements, villas.
Ce guide à l'usage des amoureux de la Provence est une mine d'or pour découvrir la ville et ses traditions lors des fêtes de Noël.
En un clic, grâce aux sites internet des associations de loueurs, entrez en contact directement avec les propriétaires référencés.
Association des Loueurs de Meublés de Cassis (ALMC)
www.cassis-calanques.org
Union cassidaine des loueurs (UCL) www.cassis-location.net

Cassis gourmand

LA MARÉE VOUS SALUE BIEN !

Une assiette de fruits de mer, un verre de vin blanc de Cassis et la vue sur le Cap Canaille et les pointus, le bonheur tient à peu de choses...

Grâce à ses 320 jours de soleil par an, et à l'accueil chaleureux de ses habitants, la ville compte chaque jour de nouveaux adeptes. Rien d'étonnant donc à ce que ce petit port de pêche soit devenu une adresse gastronomique à la mode où l'on vient déguster la pêche du jour.
Les chefs les plus attachants et talentueux s'y sont même installés. Tous ont en commun cet amour de la Méditerranée et des produits de la mer. Un pêcheur ouvre ses oursins sous le regard des badots. Les carcasses qu'il jette à la mer font le bonheur des poissons dans le port. Les doigts de pieds en évantail attablé à la terrasse d'un restaurant, le spectacle peut commencer...
De retour des calanques, une navette manoeuvre dans le port.
«Après le déjeuner, nous profiterons du bon air marin, direction Port-Miou ou Port-Pin» choisiront certain. D'autres préfèreront un brin de shopping dans les boutiques de la ville émerveillés par leurs devantures.
Les avis sont partagés... Car le spectacle est aussi dans votre assiette : Braisée de Saint-jacques, pressé de sardine; gambas grillées sauce rémoulade, salade de fruits de mer, daurade persillée aux noisettes, chaudrée de poissons façon bouillabaisse. Les plats chantent et vous enchantent.
Alors bon appétit !

BONNES ADRESSES

✓**Nino** L'adresse gatronomique de Cassis propose une carte des plus alléchantes : poissons grillés à la «plancha», bouillabaisse, bourride... les sauces du chef sont un régal et sa daurade royale aussi!.
1, quai Barthélémy Tél. 04 42 01 74 32

✓**La Stazione** C'est dans le respect de la cuisine de nos grands mères et dans la pure tradition de l'Italie du Sud que la Stazione vous accueille chaque jour. Du vin, des pâtes et de la bonne humeur.
39, avenue Victor Hugo - Tél. 04 42 01 16 60

✓**Le Grand Large** Sur la plage de Cassis, prenez le Grand Large et découvrez sa cuisine traditionnelle : coquillages et poissons croûte de sel, bouillabaisse et bourride. Place Montmorin - Tél. : 04 42 01 81 00

✓**La Vieille Auberge** Dans un décor attachant de «vieille auberge» de campagne et pourtant situé face au port et aux bateaux, les plats concoctés par le chef : salades de fruits de mer, gambas grillées sauce rémoulade, ... se dégustent en intérieur ou sur l'agréable terrasse extérieure.
14, quai Barthélémy - Tél. : 04 42 01 73 54

✓**La Poissonnerie** Maison familiale depuis un siècle et demi, cette adresse atypique est l'endroit idéal pour déguster des poissons frais, grillés ou en sauce, et leurs fameux soupions accompagnés de leur copieuse soupe.
5, quai Barthélémy - Tél. : 04 42 01 71 56

✓**Chez Gilbert** Membre de la Charte de la bouillabaisse marseillaise, ce restaurant convivial et décontacté situé sur le port propose une grande variété de poissons. 19, quai des Baux - Tél. : 04 42 01 71 36

✓**Fleurs de Thym** Situé en plein coeur de la ville, ce restaurant à l'atmosphère feutrée et raffinée aux couleurs de la Provence enchante ses visiteurs. Préssé de sardine, braisé de Saint-jacques, un bonheur pour les yeux et le palais. 5, rue Lamartine - Tél. : 04 42 01 23 03

✓**La Place** Ce restaurant pizzeria vous propose sa nouvelle carte automne-hiver : papardelle au foie gras et compotée d'artichauts, pieds et paquets, fondue de fromage. 19, rue Michel Blanc - Tél. : 04 42 01 17 32

DÉGUSTATION

■ Moderne et atypique, la cave de la Maison des vins à Cassis recèle de petits trésors. On y trouve les vins de Cassis et des grands Bordeaux, champagnes et spiritueux. On y a même créé une Maison des coquillages avec ses plateaux à emporter : huitres, oursins, crevettes, tourteaux. Et pour les fêtes, homards, langoustes, coquilles saint-jacques et bullots.
Maison des vins - Route de Marseille
Tél. : 04 42 01 15 61
Maison des coquillages
Tél. : 04 42 01 86 58

■ La Caille d'Or
Boucher-traiteur depuis trois générations, la Caille d'Or vous met l'eau à la bouche et vous propose ses menus de fête : foie gras accompagné de son saumon fumé maison, volailles label rouge et gibier (sanglier, biche, chevreuil, lièvre).
17, avenue de la Viguerie
Tél. : 04 42 01 10 57

■ Chai Cassidain
vins - spiritueux - bar à vin
Le Chai Cassidain vous propose le coffret des 70 ans de l'AOC Cassis et ses 12 domaines ainsi qu'une variété de vins de toutes les régions de France que vous pouvez déguster autour du bar à vin. 6, rue Séverin Icard
Tél. : 04 94 42 01 99 80

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

PUBLI-REPORTAGE

Shopping à Cassis

LULLI À CASSIS
TOUT POUR ELLE!
Découvrez l'univers de Lulli, boutique créateur de prêt-à-porter et accessoires avec ses marques chics et tendances : Prairies de Paris, Madame à Paris, Gérard Darel, Ginette NY, Alberta Ferretti, Naeli, Abaco, K Jacques, Castamer.
21, avenue Victor Hugo
Tél. : 04 42 08 17 14

BEL'ANGE **SI PRÉCIEUSE**
Des pierres précieuses, semi-précieuses, de l'argent et du cuir. Les créations Bel'Ange Cassis parcourrent le monde pour vous faire voyager à travers des pièces uniques et authentiques. De nombreux modèles originaux pour sublimer la beauté de la femme grâce à la collection Automne - hiver 2006-2007.
1, rue Victor Autherman
Tél. : 04 42 73 82 87

CHAPARAL
AMBIANCE CREATEURS
Tricot chic, Save the Queen, Helena Soul, N. Garçon, Psy, Azuleros, tout le prêt-à-porter féminin est chez Chaparal. Sans oublier les accessoires: sacs, ceintures ...
28, Avenue Victor Hugo.
Tél. : 04 42 01 73 72

UN OURS À LA MER
LES ENFANTS A BORD
De 0 à 16 ans. Vêtements, chaussures, déco, pour le plus beau des Noël en compagnie de Bonpoint, Rare, Nolita, Essentiel, Joe Black, Bellerose, Antik Batik, Seven, Finger in the Nose... et une surprise pour l'été avec l'arrivée de Bonton et Marc Jacob!
Tél. : 04 42 01 27 18

GRAIN D'ÉPICES
UN PARFUM DE PROVENCE
Un bijoux parmi les bijoux, cette ravissante boutique vous propose un large choix de marques. Fy Faucogney, Nature, Taratata et des prix tout doux pour Noël avec sa collection de boucles, bracelets, colliers. Fans d'Occitane en Provence, retrouvez également votre gamme de soins et senteurs préférés (savons, parfums d'ambiance, bougies)
1, rue brémond - Tél. : 04 42 73 68 08

MJC LINES - GARCONNES
HOMMES-FEMMES MODE D'EMPLOI
Tout pour l'homme, chaussures et accessoires (Scotch and Soda, G Star, Armani Jean's, Napapijri.
Et la femme... M. F. Girbaud, Ikks, one step, le Temps des Cerises.
18 et 29, Avenue Victor Hugo
Tél. : 04 42 01 84 64 - Tél.: 04 42 01 15 44

PHILIPPE DEFFORGES
LA BAGUE AU DOIGT

Votre artisan et fabricant bijoutier a imaginé pour vous des bijoux sur mesure et pour tous les goûts. Très luxe avec Baume et Mercier ou encore la gamme d'accessoires Cartier.
23, avenue Victor Hugo - Tél. : 04 42 01 26 54

LA CURE GOURMANDE **PÊCHERS MIGNONS**

Délices de biscuits et confiseries, faites une cure de gourmandise à la rencontre de produits traditionnels d'antan, et retrouvez les émotions, les parfums et souvenirs de votre enfance. A consommer sans modération pendant les fêtes de fin d'année.
6, avenue Victor Hugo - Tél. : 04 42 01 39 05

AU GOÛT DE L'AUTHENTIQUE
A VOS FOURNEAUX

Passez la porte de cette boutique et Arnaud Jeanmet vous accueille dans son univers : la CUISINE. Retrouvez tous les accessoires pour préparer de bons petits plats, dresser votre table, décorer et aménager votre cuisine. Les amateurs de vin seront également comblés par une large gamme de tire-bouchons. Fauchon, Le Creuset, Screwpull, Peugeot, Opinel, Mauviel, Laguiole : Arnaud a choisit la tradition et la qualité professionnelle.
12 rue Pierre Eydin Tél: 04 42 01 39 67

SUCR'E DELICES **FANTAISIES PATISSIÈRES**

Les délices patissiers de cette adresse gourmande à Cassis sont de petits enchantements. Fraise poivron avec un mascarpone basilic, géranium fraise des bois avec coulis fruit de la passion et son financier à l'huile d'olive, macarons citron basilic rose framboise ou citron vert avec de la violette, entremets saveur chocolat.
Ces maîtres de la table créent des pièces uniques sous forme de verrines où sont associés fruits, légumes, épices, chocolats. Vous reprendrez bien du dessert...
4, rue Alexandre Gervais Tél. : 04 42 03 59 79

L'EAU DE CASSIS
EMBRUNS MÉDITERRANÉENS
Pur Vetiver, zestes d'agrumes, lavande bleue, l'or rose, l'or jaune, l'or blanc, soir d'été, eau de garrigues,...
Autant de fragrances pour des parfums élégants chics et distingués qui harmonisent la modernité et l'authenticité méditerranéenne.
2, place Baragnon
Tél. : 04 42 01 25 21

L'ART DU TEMPS
RUSTIQUE ET PROVENÇAL
Dans cette ancienne étable voûtée pleine de charme du Vieux Cassis, Stéphane Masson a misé sur le choix rustique de meubles anciens, poteries et tableaux, dans une ambiance provençale.
10, rue Pierre Eytin - Tél. : 04 42 01 88 55

VERSION 19 ELEGANT
Version 19, c'est la version tendance à Cassis avec une gamme de montres Bombardier et Technomarine.
Bikkembergs, Puma, Adidas, Vic Matie, Veja, Reminiscence, pour des bijoux, accessoires et parfums uniques.
13, quai des baux
Tél. : 04 42 01 73 74

LA SARDINE
VAISSELLE ATYPIQUE
Delphine «La Sardine» a installé son atelier entre restanques et Méditerranée. Une gamme de vaisselles en terre vernissées aux couleurs flashy y a vu le jour, ainsi qu'une collection de bijoux, patchwork de perles raku, argent, corail... D'Aubagne ou du Japon, son savoir-faire est ancestral.
4, avenue de Provence
Tél. : 06 26 48 88 73

Noël à **Cassis**

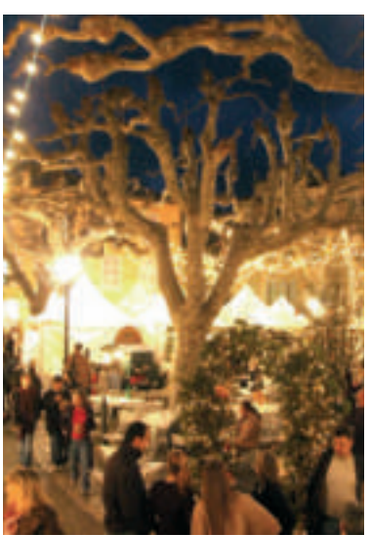
Depuis la nuit des temps, l'histoire de Cassis est liée à celle de la Provence, à ses traditions, à ses légendes et à sa culture.
Noël, c'est le monde merveilleux des enfants, celui des gourmands qui se retrouveront autour du marché de Noël, mais aussi celui des adultes qui viennent rêver devant les illuminations et autres cérémonies des traditions de Noël.
Cette année, le village de Cassis rend hommage à Venise, ses fastes, ses masques, ses lumières et son Carnaval.

LE CONGRÈS DES PÈRES NOËL DU MONDE ENTIER

L'exposition présente une des plus grandes collections européennes de Pères Noël, pièces uniques d'artistes contemporains...
1500 figurines représentent le «vieil homme à barbe blanche et au manteau rouge» et tous les symboles qui y sont rattachés : rennes, trolls lutins, Mère Noël...
Toute cette exposition est une pure merveille, qui enchantera petits et grands.
Pour les plus petits : Une véritable bande dessinée en 3 dimensions, Le "Conte en scène", raconte une histoire de la vie du Père Noël, en une douzaine de vitrines, à leur hauteur. Enchanteur, le chalet du Père Noël constitue l'écrin d'une remarquable collection de jouets réalisés par les meilleurs artisans : poupées, boîtes à musique.
Du 22 décembre 2006 au 8 Janvier 2007 à l'Oustau Calendal de 10h à 18h.

12E ÉDITION DU MARCHÉ DE NOËL SUR LE THÈME DU "NOËL VÉNITIEN"

Au coeur du village, il est ponctué d'animations : chanteurs, orgue de barbarie, groupes folkloriques provençaux et portugais...
Les enfants sont particulièrement choyés : le Père Noël, accompagné de son âne, distribue des papillotes ; des ateliers créatifs permettent de réaliser des cadeaux ; des conteurs évoquent la Provence ; un spectacle est offert sous chapiteau, dans la cour d'honneur de l'Hôtel de Ville. Une manière originale de conjuguer promenade en famille ou entre amis, au son des fifres et des tambourins, et achats de Noël...



Du 14 au 17 décembre :
Jeudi : ouverture du Marché; Vendredi : inauguration officielle du marché par Jean-Pierre Teisseire, maire de Cassis. À 18h, vin d'honneur, animation musicale. Dimanche : danses folkloriques à partir de 11h.
Le Marché de Noël est ouvert de 9h à 19h, nocturne : le vendredi 15 décembre jusqu'à 21h.

Dossier édité par l'Office de Tourisme et des Congrès de Cassis www.ot-cassis.com Tél. 0892 259 892 - Réalisation: Lévy Laurens Editions Rédaction: Jérôme Lévy - Maquette: Nathalie Laurens - Photos p 6 et 7: JL, p1,2,3,4,5,8: G. Scicluna